



**UNIVERSITÀ
DI TORINO**

ESAME DI STATO PER L'ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE SECONDA SESSIONE 2024

PROVA SCRITTA

Tema 1

Scelto un prodotto alimentare trasformato, il candidato/la candidata ne illustri le materie prime, il processo produttivo, i controlli igienico-sanitari nonché di qualità da attuarsi sulle materie prime e nel corso del processo, i requisiti strutturali di produzione, le tecnologie di tracciabilità e rintracciabilità applicabili ed infine le fasi per svolgere un'analisi del suo mercato.

Tema 2

Il candidato/La candidata definisca i parametri di processo che maggiormente influenzano le caratteristiche chimico-fisiche, sensoriali, microbiologiche e di costo di un prodotto a scelta fra il gelato, il vino rosso e l'hamburger.

Tema 3

Scelto un processo produttivo a piacere, il candidato/la candidata illustri e spieghi in modo esaustivo il pest proofing e il pest control da mettere in atto e le principali specie infestanti relative al settore scelto.

Tema 4

Partendo dal dettato della Direttiva 2003/89/CE (Direttiva Allergeni e s.m.i.), si descriva il rischio allergeni. Nell'ambito di un'azienda che lavora anche prodotti a base di latte, il candidato /la candidata discuta quindi quali prerequisiti strutturali, procedure operative e controlli adotterebbe per poter dichiarare uno specifico prodotto privo di allergene lattosio.

Tema 5

Il candidato/La candidata prenda in considerazione le nuove tecnologie di stabilizzazione "mild" (alte pressioni, microonde, plasma freddo, ecc...) esaminandone le caratteristiche funzionali e le potenziali applicazioni nel comparto agroalimentare mettendo in evidenza i vantaggi e gli svantaggi nei confronti delle tecniche tradizionali.



**UNIVERSITÀ
DI TORINO**

Tema 6

Il candidato/La candidata scelga un prodotto alimentare e ne definisca le modalità di confezionamento ed etichettatura anche alla luce delle vigenti normative, ne illustri la valutazione del rischio per i MOCA nonché le problematiche anche economiche in relazione al mantenimento delle caratteristiche compositive, sensoriali e microbiologiche.